ROLNIK

Bezpłatny dodatek
do „Drwęcy“.



Rok IX. Nowemiasto, dnia 11 lipca 1935. Nr. 26

Polityka interwencyjna rządu

skierowana zostanie na odcinek hodowlany. Jaki jej skutek?

Jak już podawaliśmy pokrótce, interwencja czyli pomoc rządu dla rolnictwa ma ulec zmianie. Mianowicie na ostatniem posiedzeniu Komitetu Ekonomicznego Ministrów w dniu 8 czerwca uchwalono wytyczne polityki interwencyjnej dla rolnictwa na rok gospodarczy 1935|36. Srodek ciężkości akcji interwencyjnej przeniesiony będzie z odcinka zbożowego na hodowlany. Rząd bowiem się przekonał, że interwencja w kierunku podtrzymania wyższych cen na zboże w kraju niż zagranicą jest wielce kosztowna, a nie wielkie przynosi korzyści. Nowy kurs ma ułatwiać przedewszystkiem wywóz artykułów hodowlanych (w pierwszej linji masła) oraz produktów przemysłu rolnego. Komisja popierania obrotu artykułami rolnemi dysponować będzie odpowiedniemi sumami na popieranie wywozu hodowlanego, nadto podjęta będzie rozbudowa urządzeń technicznych (chłodnie, mleczarnie, spichrze), naco przewidziano kredyty w sumie 15 miljonów złotych.

Co do zboża pozostaną w mocy dotychczasowe cła i zakazy przywozu, utrzymany będzie także w dotychczasowej wysokości zwrot ceł przy wywozie zbóż i ich przetworów, nadto będzie on rozszerzony na wywóz gryki i strączkowych (6 zł od 100 kg), rozszerzony wywóz przetworów ziemniaczanych, spirytusu i nasion oleistych.

Przewidziane jest dalej prowadzenie polityki kredytu zastawowego (nietylko na zboża, ale i na inne produkty roślinne, a w szczególności strączkowe i nasiona oleiste), którego koszt nie może przekraczać 3 proc. Na kredyty zastawowe przewidziano uruchomienie około 40 miljonów zł — 10 milj. zł przeznaczonych będzie na kredyty zaliczkowe, ok. 10 dla handlu spółdzielczego, prywatnego i młynów handlowych, 5 dla olejarni (na zakup krajowych nasion oleistych.

O tej nowej polityce interwencyjnej w rolnictwie dużo się mówi, dużo się pisze. Naogół przeważa zdanie na bliższą przyszłość dość pesymistyczne. Jako skutek zaniechania akcji interwencyjnej w kierunku utrzymania wyższych cen zboża na rynku krajowym obawiają się jeszcze **dalszego obniżenia** tychże cen. Co do intensywniejszej interwencji w kierunku wywozu artykułów hodowlanych — to przypuszcza się jej skuteczność dopiero po upływie pewnego czasokresu. Jednem słowem, sytuacja dla rolnictwa na najbliższą przyszłość nie przedstawia się zbyt różowo. Należy się bowiem liczyć z dalszą obniżką cen na zboża — a polepszenia się sytuacji w dziedzinie hodowlanej oczekiwać należy dopiero po upływie pewnego czasu.

W przededniu okresu żniwnego.

Mamy już lipiec, a więc znajdujemy się w przededniu najznojniejszego dla rolników okresu żniwnego, w którym roboty nie ograniczają się jednak do samych zbiorów, lecz obejmują również pierwszą uprawą ściernisk, siew zielonek i poplonów oraz inne sprawy gospodarcze.

Nie od rzeczy tedy będzie przyjrzeć się trochę bliżej tym robotom, które czekają nas w najbliższej przyszłości.

Już na początku lipca musimy przystąpić do sprzętu rzepaku. Wprawdzie mało go sieją nasi drobni rolnicy w większej części kraju, a zwłaszcza na wschodzie, ale zato w niektórych okolicach, jak np. w Lubelskiem oraz w wielu powiatach Poznańskiego i Pomorza jest on uprawiany dość obficie, w tym roku, niestety, podczas zimy dużo on ucierpiał. Zbiór rzepaku powinien być szybko dokonany wtedy, gdy ziarno nawpół tylko ściemniało. Wiązać należy tylko w małe snopeczki, a gdy już należycie doschnie, — zwozić tylko rano lub wieczorem czyli „za rosy". Rzepaczysko oczywiście zaraz podorać.

Pomiędzy sprzętem rzepaku, a sprzętem żyta zająć się ostatniem redleniem oraz dłutowaniem okopowych oraz usuwaniem możliwych chwastów. Ziemniaki, podejrzane o zarazę, dobrze jest skropić roztworem siarczanu miedzi.

Sprzęt żyta należy rozpoczynać wtedy, gdy ziarno stanie się „świdowate" czyli gdy się już łatwo łamie na paznokciu, ale żyto, przeznaczone na nasienie, powinno stać na pniu do zupełnej dojrzałości. Po skoszeniu żyta, gdzie niema wsiewki, odrazu związać i ustawić snopy w rzędy w szero-

kich odstępach, żeby zaraz podorać między rzędy i obsiać poplonem, a więc motylkowemi (po zasileniu roli kainitem), rzepą ścierniskową (na lżejszych, ale gnojnych i próchniczych ziemiach), gorczycą i t. d.

Zasiew należy przywałować. — W początkach lipca wypadnie również powtórny siew zielonek na miejsce wcześniej sprzątniętych, gdyż zielonki przydadzą się zawsze. Siać je należy siewnikiem rzędowym, by w razie częstej w tym okresie suszy mieć pewniejsze wschody.

O sprzęcie innych kłosowych mówić teraz nie będziemy, gdyż jeszcze czas na to, chyba, że mamy wczesny jęczmień, którego sprzęt wypadnie nawet przed żytem. Należy pamiętać wtedy, że jęczmień zagrzewa się łatwo, gdy nieco wilgotny, powinien więc dobrze doschnąć na polu.

Co do inwentarza, to nie należy wypasać go na ścierniskach, gdyż te powinny być podorane niezwłocznie po sprzęcie. Świeżego owsa ani żyta nie należy dawać na obrok, bo wywołuje to bardzo często śmiertelne zapalenia żołądka u koni. A jeśli już koniecznie wypadnie paść konie nowem ziarnem, to przedtem należy wymoczyć je dobrze.

Zato drób wszelaki można i należy wypędzać na ścierniska i podorywki, gdzie tuczy się znakomicie, a jednocześnie tępi robactwo.

Oto wszystkie bodaj najogólniejsze skromne uwagi i wskazówki na okres najbliższy.



Najmniejsze cielątko urodziło się w pewnej farmie kalifornijskiej. Jest ono wysokie 20 cm. i waży tylko 18 funtów.

40 miljonów zł dla rolnictwa.

Uruchomienie rejestrowego kredytu zastawnego.

Celem przyjścia z pomocą rolnictwu drogą kredytowania tegorocznych zbiorów jeszcze przed żniwami uruchomiono rejestrowy kredyt zastawny na sezon 1935-36. Suma globalna tych kredytów wynosi 40 miljonów złotych. Kredyty będzie można otrzymywać pod zastaw żyta, pszenicy, jęczmienia i owsa w wysokości 60 proc. zboża w snopie (niemłóconego) lub też 70 proc. wartości zboża w ziarnie. W zeszłym roku normy te wyniosły 50 i 60 procent. Poza tem będą udzielane kredyty pod zastaw rzepaku, siemienia lnianego i konopnego do 50 wartości, jak również pod zastaw grochu, łubinu, fasoli i gryki do wysokości 30 proc. Oprocentowanie tych kredytów wynosić będzie 3 proc.

Zapowiada się urodzaj i... spadek cen.

Niebawem rozpoczną się pierwsze żniwa na wsi. Na gruntach piaszczystych żyto kończy już proces dojrzewania, który na ziemiach mocniejszych przeciągnie się jeszcze o kilka lub kilkan. dni. W pierw. dniach drugiej połowy lipca zbiory rozpoczną się na dobre w wielu dzielnicach państwa.

Urodzaj tegoroczny, zwłaszcza zbóż ozimych, zapowiada się bardzo dobrze. Zarówno żyto, jak i pszenica zapowiadają się dorodnie pod względem kłosów i słomy. W sferach rolniczych liczą się ze zniżką cen żyta po żniwach.

Wedle badań Gł. Urzędu Statystycznego, przeprowadzonych na podstawie sprawozdań korespondentów rolnych, stan zasiewów w dniu 15 czerwca, w porównaniu ze stanem z 5 czerwca rb. oraz stanem w roku zeszłym o analogicznej porze, przedstawiał się w stopniach kwalifikacyjnych od 1 do 5, jak następuje:

	r. z.	5.VI	15.VI
oziminy			
pszenica	3.1	3.2	3.4
żyto	2.9	3 2	3.5
jęczmień	2.8	2.9	3.0
jare:			
pszenica	3.0	3.2	3.3
żyto	2.7	3.0	3.1
jęczmień	2.9	3.2	3.3
owies	2.8	3.1	3.2
ziemniaki	3.2	2.8	3.2

Poprawa zatem jest we wszystkich gatunkach ziemiopłodów, a szczególnie w oziminach bardzo poważna, zwłaszcza w porównaniu ze stanem zeszłorocznym, to też można przewidywać, że zbiory tegoroczne znacznie przewyższają plony ub. roku.

Jedynie z owocami nie jest dobrze, gdyż stan zawiązków owocowych w połowie czerwca wykazywał stan obfity tylko w 25 proc. wypadków przy jabłkach, a tylko 17—20 proc. przy gruszkach, śliwkach i wiśniach, stan zaś słaby lub brak owoców wogóle (wymarznięcie) wykazano: przy jabłkach w 27 proc. ogółu doniesień, przy gruszkach i śliwkach 38 proc., przy wiśniach 40 proc.

Premjowanie eksportu produktów hodowlanych zamiast zboża.

Zwracamy uwagę rolników na artykuły, jakie ukazały się w powyższej sprawie w pismach fachowych i prasie codziennej. Jak już wiadomo, ziemiopłody jak żyto, pszenica, owies i jęczmień nie rokują po żniwach dobrych cen, z uwagi na przerzucenie premji ze zboża chlebowego na artykuły hodowlane. Natomiast lepsze widoki istnieją na sprzedaż produktów hodowli, jak bydła, trzody chlewnej, drobiu, masła, mleka i jaj. Zechcą zatem rolnicy nad tą sprawą zastanowić się na najbliższych zebraniach Kółek Rolniczych i skierować swoją produkcję na hodowlę. Dużą rolę mają tu odegrać mleczarnie, gdyż za mleko ma rolnik



DZIAŁ KOBIECY

Jak chronić żywność podczas upałów?

Gospodyni, odpowiedzialna za zdrowotność potraw, podawanych swej rodzinie, musi szczególnie dbać o świeżość ich w czasie niebezpiecznych upałów letnich. Żołądek, który jest gospodarzem organizmu, najłatwiej w lecie reaguje na trujące potrawy, a do takich w I-ym rzędzie należą nieświeże mięsa, zjełczałe tłuszcze, pleśnią i bakterjami pokryte produkty. Powinno się więc kupować żywność możliwie świeżą i usuwać z pod działania drobnoustrojów i grzybków.

Bardzo praktyczne są małe szafki, które zamiast drzwiczek mają ramki obciągnięte muślinem lub gęstą siatką drucianą. Umieszczone w miejscu przewiewnem oddają w gospodarstwie podczas upałów duże usługi. Najprostszem załatwieniem sprawy to lodownia, stale napełniona lodem, a jeszcze lepszem — to szafa chłodząca, pędzona siłą elektryczną, do której wcale nie potrzeba lodu. Ale na ten luksus w obecnych czasach niewielu tylko pozwolić sobie może. Poradzić sobie musimy inaczej:

perjodyczne wpływy, z których będzie mógł uregulować swoje zobowiązania. T. R. P.

Zjazd pszczelarzy pomorskich.

W stolicy Borów Tucholskich, w Tucholi, zgromadzili się w niedzielę, 23. 6. rb. pszczelarze z całego Pomorza w liczbie blisko 200, by na swym dorocznym zjeździe radzić o sprawach zawodowych. Trzeba wiedzieć, iż na Pomorzu jest około 10.000 pszczelarzy, lecz nie wszyscy należą jeszcze do swej organizacji.

Po Mszy św. udali się pszczelarze na salę obrad, gdzie prezes oddziału tucholskiego powitał zjazd. Wpośród licznych pszczelarzy i gości m. in. obecny był kapelan „pszczelniczy", ks. Tęgowski z Brodnicy. Następnie przemówił p. o. prezesa wojewódzkiego p. Kozikowski z Brodnicy, a witając przybyłych wspomniał o zmarłych pszczelarzach, których pamięć uczczono powstaniem z miejsc. Do prezydjum zjazdu weszli: pp. prof. Guss jako marszałek, Dahlke, Rochon, Delewski i Migass. Prof. Instytutu Zoologicznego z Warszawy p. dr. St. Blank-Weissberg wygłosił bardzo ciekawy referat na temat: „Organizacja pszczelarstwa krajowego, jej cele i zadania", poczem wywiązała się dyskusja.

Zakończeniem części oficjalnej zjazdu było zwiedzenie pokazu narzędzi pszczelarskich, przyborów, uli itd. Wystawa ta, choć o znaczeniu regjonalnem, spełniła swoje zadanie, bo świadczy ona o pracy w terenie i o postępie pszczelarstwa na Pomorzu.

W godzinach popołudniowych odbyły się organizacyjne obrady zjazdu. Zaznajomiono się z treścią nowego statutu, który też zjazd delegatów uchwalił. Odtąd nazwa organizacji brzmieć będzie: Pomorski Związek Pszczelarzy. Nastąpiło sprawozdanie członków zarządu. Związek liczy 51 towarzystw z ogólną liczbą ponad tysiąc członków. Liczba członków w roku sprawozdawczym wzrosła o 68. Związek wydaje własne pismo fachowe „Pasieka Pomorska", utworzył laboratorjum pszczelarskie oraz prowadzi hodowlę matek pszczelich. Ub. roku urządzono trzydniowe kursy pszczelnicze w Swieciu, Koronowie i Smętowie. Wreszcie udzielono zarządowi absolutorjum i przystąpiono do debaty nad budżetem na nowy okres gospodarczy, jaki uchwalono w kocie 8.100 zł.

Z kolei dokonano wyboru nowego zarządu wojewódzkiego. W skład jego weszli; pp. Kozikowski z Brodnicy, prezes, Falkowski z Torunia i Bułka z Brodnicy, wiceprezesi, Delewski z Lubawy, sekretarz, Dominicki z Grudziądza, zastępca, Barcz z Grudziądza, skarbnik, Kralewski ze Swiecia, Guss z Tucholi i Łangowski, ławnicy. Komisję rewizyjną tworzą: pp. Szmidt z Brodnicy, Tkaczyk z Grudziądza i Gregorkiewicz ze Swiecia; sąd honorowy: pp. Koczwara, Mrowiec, Rochon, Dahlke i Migass. Kursy pszczelarskie zostaną urządzone tego roku w Toruniu, Pelplinie, Kościerzynie i Wejherowie.

Walne zgromadzenie odbędzie się w nast. roku w Toruniu.

Naczynia, w których przechowujemy produkty spożywcze, powinny być gładkie, łatwe do oczyszczenia i przed użyciem czysto wymyte.

Mięso jest najbardziej trudne do przechowania, dlatego też praktyczna gospodyni kupuje tylko potrzebną ilość mięsa. Jeśli zachodzi konieczność kupienia większej ilości mięsa, to natrzeć je sokiem cytrynowym lub zawinąć w płótno, umaczane w occie (codziennie odświeżać), przed użyciem mięso wypłókać. Mięsa takiego (wołowiny, baraniny) nie można jednak użyć potem na rosół ani na kotlety. Inni owijają mięso w tłusty papier i z koszykiem wypełnionym pokrzywami wieszają w przewiewnem miejscu. Można mięso (np. cielęcinę i wątrobę) też włożyć na 2—3 dni do słodkiego, niezbieranego lub zsiadłego mleka. Lepiej jest mięso odgotować lub odpiec, zostawić w rondlu, w którym było przyrządzone i polać dobrze roztopionem sadłem. **Drobiu** bitego, wypaproszonego **nie płukać**, tylko wytrzeć do sucha, włożyć do wnętrza parę kawałków węgla drzewnego i w woreczku z gazy (dla ochrony przed muchami) powiesić w przewiewnem miejscu albo też włożyć drób do brytwanny i polać gorącem masłem. **Zwierzynę** i dzikie ptactwo powiesić wypaproszone w skórze lub pierzu w przewiewnem miejscu. Włożone zaś do marynaty z octu dobrze przykryć i zostawić w chłodzie. **Wyroby mięsne i wędliny** (całe) owinąć szczelnie w papier gazetowy, włożyć w oczyszczony piec i wstawić doń naczynie z wodą, którą częściej zmieniać. Nakrajane kiszki włożyć między dwa talerze i owinąć w wilgotny płatek, który co pewien czas zwilżać na nowo. Nadkrojone kiełbasy wysychają w przekroju. Chroni je przed tem gruba warstwa tłuszczu albo płatek papieru pergam., silnie natłuszczony. W razie zapleśnienia wędliny obciera się ścierką, zmoczoną w przestudzonej, gotowanej wodzie mocno osolonej. Szynka, przechowywana przez dłuższy czas po ugotowaniu, zaczyna się zawsze psuć przy kości. Aby ją od tego uchronić, należy nożem odchylić mięso od kości, potem zapomocą trzonka od łyżki drewn. powiększyć otwór, w który wlać roztopionego sadła, włożyć szynkę do woreczka muślinowego i powiesić w przewiewie.

Rybami b. łatwo latem można się otruć, w następstwie czego może być katar żołądka lub kiszek, tyfus albo nawet cholera. Ryb więc podczas upałów przechowywać nie należy ponad 12 godzin, a to ani surowych, gotowanych czy konserwy rybnej po otwarciu puszki. Kilka godzin w lecie przechować ryby można następująco: Po zakupnie wypaproszyć, solą i **brunatnem** cukrem wewnątrz i zewnątrz natrzeć, wlać w pyszczek kieliszek wódki lub wina i ryby zawinąć w serwetę, położyć na cement lub kamień i przykryć czystym piaskiem rzecznym lub jeziornym albo też obrzucić mchem w piwnicy. Również wędzone ryby nie znoszą wysokiej temperatury. Aby nie straciły na smaku — owinąć je w naoliwiony papier konceptowy, a potem w pergaminowy.

Chleb, przechowany w chłodnem miejscu w garnku kamiennym, opatrzonym w pokrywę lub nakrytym zwilżonem płótnem, będzie świeży. Przechowywanie chleba w zamkniętych puszkach z blachy jest absolutnie złem. Taki schówek latem jest wylęgarnią bakteryj, powoduje wytwarzanie się pleśni, chleb więc z braku powietrza ulega stęchnieniu.

Ser uchronimy przed zeschnięciem, zawijając go w serwetkę, dobrze zwilżoną wodą ze solą albo octem. Przechowany w chłodnem, ciemnem miejscu (pod wpływem światła jełczeje) zachowa świeżość i aromat. Można też przechowywać pod kloszami sitkowemi lub muślinem z szklanką wody.

Wszelkie **tłuszcze** strzec przed działaniem światła, a więc przechowywać bez dostępu powietrza możliwie w chłodzie.

Do przechowania **jaj** doskonale nadaje się wyczyszczony z popiołu otwór pieca pokojowego. Przeciąg, który ciągle w piecu się utrzymuje, zachowuje jaja świeżo.

Do przech. **masła** doskonałe są specjalne masielniczki z glinki, które mają w przykryciu specjalne urządzenie do nalewania wody. Woda paruje i wyciąga w ten sposób ciepłotę z masielniczki, w której utrzymuje się masło tak twarde, jak na lodzie. Nie mając takiej masielniczki, można masło włożyć do zwykłej masielniczki, przykryć odwróc. do góry nową doniczkę glinianą, zamoczoną poprzednio w wodzie. Otwór w dnie zatknąć korkiem, a doniczkę często skrapiać wodą, aby była zawsze wilgotna albo położyć mokry płatek kilkakrotnie złożony. Większe ilości masła składać szczelnie do kamiennego garnka po starannem wymyciu i wygniecenie z wody, a na wierzch nalać wodę soloną lub zwykłą zimną, którą należy zmieniać co 2—3 dni. Postawić w chłodne **miejsce.**

Mleka nie należy w stanie surowym trzymać w kuchni, lecz przelać do naczynia tylko do gotowania mleka przeznaczonego, wypłukanego zimną wodą i przegotować. Ostudzone wstawić do większego naczynia z zimną wodą, które nakryć mokrym płatkiem w ten sposób, że końce jego zanurzone są w wodzie i utrzymują go w ciągłej wilgoci. Dzięki wilgoci wyparowujące u góry mleko utrzymuje się we względnie chłodnej temperaturze. Innym sposobem to owinięcie garnka ściereczką, umaczaną w wodzie ze spirytusem. Temi sposobami zabezpieczy się mleko przed zepsuciem na 24 godzin. Mleko w butelkach wystarczy owinąć mokremi ścierkami i ustawić w przewiewnem miejscu. Łyżeczka wody utlenionej na 1 ltr. surowego mleka utrzymuje je też w stanie słodkim przez dobę mniejwięcej.



Nadobne Amerykanki naśladują obyczaje japońskie. Zdjęcie przedstawia widok z plaży amerykańskiej, w słonecznej Kalifornji, gdzie płeć piękna przybrana w narodowe kostjumy japońskie, zażywa wywczasu w komfortowem kąpielisku.

Kompoty i zimne leguminy wstawić po ostudzeniu do mocno osolonej wody. Na pokrywę można położyć zwilżony płatek.

Rosół, przeznaczony do przechowania, kwaśnieje prędko i staje się trujący. Trzeba więc przechowywać go tylko w b. chłodnem miejscu tak jak mleko (I. sposób), przedtem przecedzić przez cienkie sitko lub muślin, w żadnym wypadku nie odstawiać rosołu z kośćmi lub jarzyną.

Swieże jarzyny nie powinny stać w świetle. Sałatę złożyć ciasno główka przy główce korzeniem do góry w misce i nakryć mokrym płatkiem. Fasolkę szparagową, szparagi, groszek niełuskany, kapustę itp. zawinąć w wilgotne płótno lub papier umoczony w wodzie. Kalafior nie znosi wilgoci. Na główkę jego położyć arkusz papieru pergamin., a na to odcięte liście kalafioru. Najłatwiej przechować jarzyny w piasku.

Konserwy puszkowe należy po otwarciu puszki przełożyć do naczynia porcelanowego lub szklanego. W puszce nabierają przy dostępie powietrza niemiłego smaku.

Wszystkie potrawy w lecie przykrywać kloszami siatkowemi lub w braku tychże przewiązać naczynie muślinem lub inną rzadką tkaniną. Jest to zabieg konieczny dla ochrony przed roznosicielami chorób — muchami, pozatem tkanina taka nie przeszkadza dostępowi powietrza.

W celu utrzymania w kuchni znośnej temperatury, zwłaszcza, gdy do niej zaglądają gorące promienie słońca, należy zasłonić okna grubemi rolosami, a w miarę potrzeby zmoczyć je mocno w zimnej wodzie. Temperaturę obniżają również garnki, ustawione z zimną wodą. Wietrzenie zaleca się wieczorem i nocą.

O ile się o tem wszystkiem pamięta — można żyć i gospodarzyć w upały nawet bez szaf elektr. ochładzających i lodowni.

Kiedy zbierać warzywa i owoce?

Pora zbioru warzyw ma wielkie znaczenia zarówno dla ich smaku, jak i trwałości.

Rano warzywa są jędrne, gdyż tkanki mają dostatecznie wypełnione wodą — a więc są soczyste, smaczne i zachowują pełny aromat, właściwy dla każdej rośliny.

Wieczorem i po południu warzywa są zmęczone całodziennym skwarem, zmniejszyły ponadto swoją objętość, gdyż musiały z siebie oddawać przez wyparowanie spore ilości wody. W tym momencie tkanki ich są zwiotczałe i łatwo podatne dla rozwoju wszelkich procesów gnilnych. Warzywa zbierane w tej porze dnia, muszą być mniej smaczne i trwałe.

Jeśli warzywa przeznaczone są do wysyłki wieczornej, to znacznie lepiej zebrać je do dnia, zaraz po wschodzie słońca i przetrzymać przez dzień w zimnej piwnicy, niż zbierać wieczorem i natychmiast pakować.

Szczególnie jest to ważne dla warzyw liściastych, jak szczaw, szpinak, sałaty, które tylko o tyle mają wartość, o ile nie są zwiędniałe.

Same rośliny, którem zabieramy owoce, jak n. p. groszek zielony, fasolki szparagowe itp., również mniej cierpią od uszkodzeń, powodowanych obrywaniem części użytkowych i dłużej darzą plonami, gdy zbiór z nich będzie dokonywany w godzinach porannych, nim słońce wzejdzie.

Wszelkie owoce jagodowe, które chcemy przechować w stanie świeżym przez kilka dni, trzeba również zbierać w godzinach rannych. Zebrane wówczas czereśnie, truskawki, poziomki, porzeczki, maliny, itp. będą smaczniejsze i świeższe od tych, które zebrano w ciągu dnia.

KĄCIK MODY.

Dla panienek.

Młode panienki winny jak dorośli, też stosować się do wskazówek mody. Prawda, że tu istnieją obowiązujące mundurki szkolne, ale przecież nie zawsze taka młoda osóbka w wieku 14 do 20 lat nosi mundurek i nie wszędzie w nim występuje. Zresztą — jest to zjawisko dość częste — właśnie młode dziewczęta w tym wieku lubią ubierać się z elegancją, czasem śmieszną, brzydką i zupełnie nieodpowiadającą ich wiekowi. A przecież mogą przy odrobinie gustu ubrać się b. ładnie, stosownie i niekosztownie, zwłaszcza w okresie letnim. I tak przydadzą się jasne sukienki z płótna (fasony niemal te same, jak u dorosłych) jedna z desen. jedwabiu w stylu Biedermajer, pozatem bardzo ładna jest zawsze granatowa spódniczka na szelkach, którą dokompletuje się ładnemi, lekkiemi bluzeczkami z kreponików, imprimès lub wełny.

Szarfy, kokardy, włożone kołnierzyki z piki, linon itd. guziki, szerokie paski stanowią młode i wdzięczne ozdoby.

Jeśli wybiera się kostjum — to z krótkim nieco wciętym czy długim żakiecikiem i całą sukienką lub też spodniczką na szelkach. Kostjumik robi się z pięknego płótna czy też czesuczy. Bardzo ładny może być kostjumek z materjału lekkiego i deseniowego — np. w kratkę lub nawet drobne kwiatki. Wygląda to bardzo miło i młodziutko. Żakiecik można też zastąpić bolerkiem lub pelerynką. Płaszczyk angielski z dość dużemi wyłogami, zapięty na 2 rzędy guzików. B. modny jest w tym roku kolor zielony w różnych odcieniach. Praktyczniejszy, a niemniej ładny jest materjał w odcieniu beige.